

# Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

## du 24 avril au 26 mai 2017

| JOUR<br>SEMAINE                  | Semaine du<br>24 au 28 avril 2017  | Semaine du<br>1 au 5 mai 2017                       | Semaine du<br>8 au 12 mai 2017          | Semaine du<br>15 au 19 mai 2017        | Semaine du<br>22 au 26 mai 2017       |                                 |
|----------------------------------|--|---|---|--|---------------------------------------|---------------------------------|
| LUNDI                            | <b>REPAS BIO</b>   |   |   |  |                                       |                                 |
|                                  | -  |   |   | -                                      | -                                     |                                 |
|                                  | Filet de poulet et son jus   |   |   | <i>Rôti de porc*</i> sauce charcutière | Filet de colin sauce tomate           |                                 |
|                                  | Petits pois carottes   |   |   | Riz BIO et tomate au four              | Poêlée de légumes et pommes de terre  |                                 |
|                                  | Fromage à la coupe   |   |   | Bûche de chèvre à la coupe             | Brie à la coupe                       |                                 |
| Fruit de saison                  |  |   | Fruit au sirop                          | <i>Fruit de saison</i>                 |                                       |                                 |
|                                  |  |   | <i>* Rôti de volaille</i>               |  |                                       |                                 |
| MARDI                            | Salade de champignons  | <b>Saint Jean de Luz et ses spécialités basques</b> | <b>REPAS BIO</b>                        | <b>REPAS BIO</b>                       | <b>REPAS BIO</b>                      |                                 |
|                                  | Raviolis de bœuf sauce italienne   |   | -                                       | Salade verte aux dés de fromage        | -                                     | -                               |
|                                  | Salade verte   |   | Poulet basquaise                        | Sauté de porc* jus au thym             | Sauté de bœuf à la moutarde           | Emincé de volaille à l'oriental |
|                                  | -  |   | Blé et légumes du soleil                | Semoule et ratatouille                 | Frites et haricots verts              | Blé et ratatouille              |
|                                  | Liégeois au chocolat*  |   | Bûche de chèvre à la coupe              | Fromage                                | Fromage blanc sucré                   | Fromage à la coupe              |
| <i>* Gélifié saveur chocolat</i> | Gâteau basque  | Fruit de saison                                     | -                                       | Fruit de saison                        |                                       |                                 |
|                                  |  | <i>* Sauté de volaille</i>                          |   |  |                                       |                                 |
| MERCREDI                         | Tomates à la vinaigrette   | Salade de concombre                                 | -                                       | -                                      | <b>REPAS BIO</b>                      |                                 |
|                                  | Dos de lieu sauce aux petits légumes                                       | Sauté de veau marengo                               | Filet de merlu sauce blanche            | Emincé de volaille à la crème          | Salade de carottes                    |                                 |
|                                  | Pommes de terre  | Riz pilaf   | Riz et côtes de blettes                 | Petits pois à l'oignon                 | Bœuf en daube                         |                                 |
|                                  | Yaourt brassé  | -   | Emmental à la coupe                     | Vache qui rit                          | Coquillettes et haricots              |                                 |
|                                  | -  | Gélifié vanille nappé caramel                       | Fruit de saison                         | Banane                                 | -                                     |                                 |
|                                  |  |   |   | Crème dessert vanille                  |                                       |                                 |
| JEUDI                            | <b>REPAS VEGETARIEN BIO</b>  | <b>REPAS BIO</b>                                    | <b>REPAS BIO</b>                        |  |                                       |                                 |
|                                  | -  | -   | Salade de carottes râpées               | <i>Salade de carottes</i>              |                                       |                                 |
|                                  | Biryani de riz aux épices (riz, haricots verts, chou fleur, sauce blanche) | Hachis parmentier                                   | Poulet braisé                           | Filet de colin pané                    |                                       |                                 |
|                                  | Fromage  | Salade verte  | Boullgour et haricots verts             | Semoule et courgettes                  |                                       |                                 |
|                                  | Fruit de saison  | Fromage à la coupe                                  | -                                       | -                                      |                                       |                                 |
|                                  | Fruit de saison  | Crème dessert saveur chocolat                       | Eclair au chocolat                      |  |                                       |                                 |
|                                  |  | <i>* Crème dessert saveur vanille</i>               |   |  |                                       |                                 |
| VENDREDI                         | -  | -   | <b>Repas PRODUCTEURS LOCAUX</b>         | <b>REPAS BIO</b>                       |                                       |                                 |
|                                  | <i>Bœuf</i> sauce forestière   | Filet de colin sauce citronnée                      | <i>Salade de céleri</i>                 | -                                      | -                                     |                                 |
|                                  | Boullgour et duo de haricots   | Pommes de terre et épinards                         | <i>Sauté de bœuf</i> aux oignons        | Steak haché de bœuf aux champignons    | Sauté de veau sauce safranée          |                                 |
|                                  | Petit suisse aromatisé   | Tomme à la coupe                                    | <i>Spaetzles et carottes persillées</i> | Pâtes et salade verte                  | Pommes de terre fondantes et carottes |                                 |
|                                  | <i>Fruit de saison</i>   | Purée <i> pomme</i> framboise                       | <i>Fromage blanc en vrac + sucre</i>    | Fromage à la coupe                     | Gouda à la coupe                      |                                 |
|                                  |  | -   | Fruit de saison                         | Crème dessert saveur vanille           |                                       |                                 |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



\* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Une fois par semaine, le boulanger propose un pain issu de l'agriculture biologique

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.  
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.